

## Lobster rebus beku





## DAFTAR ISI

	Halaman
Pendahuluan .....	1 dari 5
1. Ruang Lingkup .....	2 dari 5
2. Definisi .....	2 dari 5
3. Klasifikasi .....	2 dari 5
4. Cara Penanganan dan Pengolahan .....	2 dari 5
5. Syarat Bahan Baku .....	2 dari 5
6. Teknis Sanitasi dan Higiene .....	2 dari 5
7. Syarat Mutu .....	3 dari 5
8. Cara Pengambilan Contoh .....	3 dari 5
9. Cara Uji .....	3 dari 5
10. Syarat Pelabelan dan Pengemasan .....	4 dari 5
Lampiran .....	5 dari 5





## LOBSTER REBUS BEKU

### Pendahuluan

Standar Lobster Rebus Beku ini disusun mengingat produk ini banyak diekspor dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, namun dalam pengolahan Lobster Rebus Beku ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- 1) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Makanan.
- 2) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN)
- 3) Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission.
- 4) Metode Analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1987).
- 5) Persyaratan mutu dari negara importir.
- 6) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- 7) Hasil survei di beberapa penghasil Lobster Rebus Beku seperti Jawa Tengah, Jawa Timur, Bali, Irian Jaya dan NTB.
- 8) Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres No. 7/1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.



### **1. Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknis, sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemas untuk Lobster Rebus Beku.

### **2. Definisi**

Lobster Rebus Beku adalah lobster segar dari species *panulirus* seperti terlampir dengan atau tanpa kepala yang mengalami pencucian, perebusan, pembekuan dan pengemasan.

### **3. Klasifikasi**

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### **4. Cara Penanganan dan pengolahan**

Cara penanganan dan pengolahan Lobster Rebus Beku yang dimaksud dalam standar ini harus dengan SNI 01-3228.2-1992.

### **5. Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan.**

Bahan baku Lobster Rebus Beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3228.1-1992.

Bahan pembantu dan tambahan makanan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Lobster Rebus Beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes RI.

### **6. Teknis, Sanitasi dan Higiene.**

Lobster Rebus Beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.



## 7. Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

Jenis Uji Mutu	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik Min :		7
b. Cemarkan Mikroba :		
- ALT, maks	kol./gr	$2 \times 10^5$
- Coliform, maks	APM/gram	$10^2$
- <i>E. coli</i>	APM/gram	< 3
- <i>Salmonella</i>	25 gram	negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Kanagawa positif *)	kol./gr	$1 \times 10^4$
- <i>Vibrio cholera</i> *)	25 gram	negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> , maks.	kol./gr	1000
c. Cemarkan Logam : *)		
- Timah, maks	mg/kg	250,0
- Timbal, maks	mg/kg	2,0
- Arsen, maks	mg/kg	1,0
- Raksa, maks	mg/kg	0,5
- Seng, maks	mg/kg	100,0
- Tembaga, maks	mg/kg	20,0
d. Fisika :		
- Suhu pusat, maks		- 18
- Bobot bersih	$^{\circ}\text{C}$	sesuai label

\*) Bila diminta oleh importir

Keterangan : ALT = Angka Lempeng Total

APM = Angka Paling Memungkinkan

## 8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

## 9. Cara uji

Cara uji dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

- 1) Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991.
- 2) Cara uji Mikrobiologi :

- TPC sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
- Coliform sesuai dengan SNI 01-2332-1991.



- *E. coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
- *V. parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991.
- *Vibrio Cholera* sesuai dengan SNI 01-2341-1991.
- *S. aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991.

**3) Cara uji cemaran logam :**

- Timah sesuai dengan SNI 01-2367-1991.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991.
- Arsen sesuai dengan SNI 01-2357-1991.
- Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991.
- Seng sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
- Tembaga sesuai dengan SNI 01-2362-1991.

**4) Cara uji fisika :**

- Suhu Pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-1998.
- Bobot bersih sesuai dengan SNI 01-2372.2-1998.

**10. Syarat Pelabelan dan Pengemasan**

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-3228.2-1991.



**Lampiran Standar Lobster Rebus Beku**  
**Jenis-Jenis Lobster**

1. Udang Kendal, Dark green (*Panulirus versicolor*)
2. Udang Jarak, Grey blue (*Panulirus polyphagus*)
3. Udang Jatung, light/blue green (*panulirus homarus*)
4. Udang Ketangan, fine pole spotted (*Panulirus ornatus*)
5. Udang Junga, white sported red (*Panulirus longisep*)
6. Udang Jaka (*Panulirus peniciilatus*)













**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)